***Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori***

***Cene-laboratorio dal 3 settembre al 29 ottobre***

**Friuli Venezia Giulia. La Nuova Cucina.**

***Volete sentire che sapore ha il futuro?***Un assaggio si potrà avere **dal 3 settembre al 29 ottobre** partecipando alle **Cene-laboratorio** organizzate nei 20 ristoranti del Consorzio **Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori** che – per lasciare un segno concreto dei suoi primi 20 anni di attività - ha elaborato un ambizioso e visionario progetto, **La Nuova Cucina**. Un progetto che durerà un anno, di cui le cene sono solo un **punto di partenza**, e che i 20 ristoratori del gruppo guidato da Walter Filiputti vogliono condividere con l’intera ristorazione regionale.

Le 20 Cene-laboratorio saranno firmate da **due chef del consorzio** e da uno **20 giovani chef**, nuovi “amici” in cui il gruppo crede, che sono stati invitati a collaborare al progetto. Ognuno presenterà un piatto inedito cui ha lavorato confrontandosi coi colleghi. Le cene avranno un prezzo unico e accessibile, un investimento del gruppo FVG Via Sapori per far vivere l’alta cucina, in una nuova dimensione. L’innovazione coinvolgerà non solo la **maniera di pensare il cibo**, ma anche il **come proporlo, in totale libertà creativa**, con location inedite e modi insoliti e anticonvenzionali di gustarlo. I prodottialla base delle creazioni degli chef saranno quelli dei **21 artigiani del gusto** e i vini abbinati sarannodelle **22 cantine** che fanno parte del Consorzio, un gruppo coeso e creativo che- con i ristoranti- rappresenta al meglio l’eccellenza e l’unicità dell’enogastronomia del FVG. La sperimentazione sarà per tutta la filiera, e anche il pubblico sarà coinvolto. Ogni ristoratore, ogni chef, ogni vignaiolo e artigiano del gusto presenterà la sua novità.

“La Nuova Cucina è un ritorno all’alfabeto della cucina stessa, un modo per stringere un patto nuovo con il territorio di cui facciamo parte – spiega Walter Filiputti - Infatti si ripartirà dagli ingredienti del Friuli Venezia Giulia e non dalle ricette tradizionali. Si deve avere il coraggio di sperimentare in campi nuovi, dare vita a nuove suggestioni, ritrovando un equilibrio diverso con la natura e con l’ambiente, anche per un rinnovato modello di turismo sostenibile. Ripartire da 0 non significa buttare tutto il lavoro che fino a oggi è stato fatto, ma riorganizzare il sapere secondo nuove strutture. È importante avere memoria del nostro passato, ma non rimanerne ancorati. Il bisogno di liberarsi da schemi preconcetti per poter stupire e stupirci è un motore eccezionale.”

La **prenotazione** delle Cene-laboratorio è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti.

Tutte le informazioni su [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it)

**Il calendario**

**SETTEMBRE**

03/09

**Ilija - Golf club** *(Tarvisio)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Paradiso, Darsena

**La Subida** *(Cormons)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Costantini, Al Torinese

10/09

**Sale e Pepe** *(Stregna)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Ponte, Barcaneta

**Ai Fiori** *(Trieste)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Taverna, 1883 Restaurant & Rooms

17/09

**All'Androna** *(Grado)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Mondschein, Da Valeria

**La Torre** *(Spilimbergo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Da Nando, Antica Ghiacceretta

**Da Toni** *(Varmo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Primula, La Pigna

24/09

**Vitello d'Oro** *(Udine)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Devetak, Altro Gusto

**Al Gallo** *(Pordenone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Carnia, La Tavernetta del Castello

**Al Grop** *(Tavagnacco)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Campiello, Sal de Mar

**OTTOBRE**

01/10

**Lokanda Devetak** *(Savogna d’Isonzo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: La Primula, Da Alvise

**La Taverna** *(Colloredo di M. Albano)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Sale e Pepe, AB Osteria Contemporanea

08/10

**Al Ponte** *(Gradisca d’Isonzo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Vitello d'Oro, Il Piron dal Re

**Mondschein** *(Sappada)*

che ospita gli chef dei ristoranti: All'Androna, La Buteghe di Pierute

15/10

**Da Nando** *(Mortegliano)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Ilija -Golf club, Pura Follia

**Carnia** *(Venzone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Grop, Alla Luna

22/10

**Campiello** *(San Giovanni al Natisone)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Al Gallo, Hostaria La Tavernetta

**La Torre** *(Spilimbergo)*

che ospita gli chef dei ristoranti: Ai Fiori, San Michele

29/10
**Costantini** (Collalto di Tarcento)
che ospita gli chef dei ristoranti: Da Toni, Tre Merli
**Al Paradiso** (Paradiso di Pocenia)
che ospita gli chef dei ristoranti: La Subida, Enoteca di Buttrio

**Il consorzio FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI**

[www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it/)

***I Ristoranti:***

**Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Paradiso, **Al Ponte** di Gradisca d’Isonzo, **All’Androna** di Grado, **Campiello** di S. Giovanni al Natisone, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Da Toni** di Gradiscutta**, Ilija** Tarvisio, **La Primula** di San Quirino, **La Subida** di Cormòns, **La Taverna** di Colloredo di M.Albano,  **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di San Michele del Carso, **Mondschein** di Sappada, **Sale e Pepe** di Stregna, **Vitello d’Oro** di Udine.

***I vignaioli e i distillatori eccellenti:***

**Bastianich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis’ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Nero Magis, Petrussa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta, Zidarich, Nonino Distillatori.**

***Gli artigiani del gusto:***

il Consorzio **Montasio**, l’**Aceto di Sirk**;i conigli allevati all’aperto di **Coniglionatura** di Precenicco; le confetture e i salumi dell’azienda agricola **Devetak Sara**; il prosciutto crudo di San Daniele di **DOK** **Dall’Ava;** il prosciutto cotto e gli insaccati di **Dentesano;** le golosità a base di trota di **FriulTrota** di San Daniele; i salumi d’oca e i prodotti di **Jolanda de Colò** di Palmanova; i formaggi e i prodotti della **Latteria di Cividale**;le farine e il baccalà del **Mulino Zoratto** di Codroipo; l’alga Spirulina dell’azienda agricola **Spiruline** di Cormòns; i tartufi di **Muzzana Amatori Tartufi**;il pregiato pesce della vallicoltura **Valle del Lovo** di Carlino; i pani e i dolci del **Forno di Rizzo** di Tarcento; la **Bonteca** di Cordenons**;** la gubana de **L’Antica ricetta** di Cormòns; il panettone di **Maria Vittoria di Dall’Ava Bakery**; i dolci della **Pasticceria Simeoni** di Udine; il caffè di **Oro Caffè** di Udine.

***I Partner tecnici ad essi collegati:***

**Lis Lavanderia** per tovaglie di qualità; **Globus** noleggio attrezzature per catering; **Monaco Ristorazione** con le sue stoviglie monouso bio&compostabile; **Bliz** Concessionaria Peugeot, **Publicad** centro stampa.

**Al progetto La Nuova Cucina partecipano 20 nuovi Amici, 20 giovani chef di altrettanti ristoranti regionali:**

**1883 Restaurant & Rooms** a Cervignano del Friuli, **AB Osteria Contemporanea** a Lavariano di Mortegliano, **Al Torinese** a Palmanova, **Alla Luna** a Gorizia, **Altro Gusto** a Tarvisio, **Antica Ghiacceretta** a Trieste, **Barcaneta** a Marano Lagunare, **Da Alvise** a Sutrio, **Da Valeria** a Opicina, **Darsena** a San Giorgio di Nogaro, **Enoteca di Buttrio**, **Hostaria La Tavernetta** a Udine, **Il Piron Dal Re** a Codroipo, **La Buteghe Di Pierute** a Illegio di Tolmezzo, **La Pigna** a Lignano Sabbiadoro, **La Tavernetta del Castello** a Capriva del Friuli, **Pura Follia** a Paluzza, **Sal De Mar** a Muggia, **San Michele** a Fagagna, **Tre Merli** a Trieste.

Il progetto La Nuova Cucina vede la **collaborazione** di **PromoTurismo FVG, Camera di Commercio di Pordenone – Udine, Confcommercio Udine** e il **patrocinio** dei **Comuni di Trieste, Gorizia, Pordenone, Udine.**

**Ufficio Stampa**

**Studio Agorà - Marina Tagliaferri**

Tel. 0481 62385 - agora@studio-agora.it - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it/)